

Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Курганской области
(Управление Роспотребнадзора по Курганской области)
640020 г. Курган, ул. Куйбышева, 46
Тел. (3522) 421-336, факс (3522) 421-863
<http://www.45.rospotrebnadzor.ru>
E-mail: info@45.rospotrebnadzor.ru

ТО Управления Роспотребнадзора
по Курганской области в Кетовском,
Белозерском районах
с. Кетово, ул. бульвар Мира, 6
(место составления акта)

"01" июня 2016 г.
(дата составления акта)
14 часов 00 минут
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора),
органом муниципального контроля юридического лица,
индивидуального предпринимателя
№ 15-09/41

По адресу/адресам: Курганская область, Кетовский район, с.Лесниково, проспект студенческий 1
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Курганской области в Кетовском, Белозерском районах Коровина Е.А. № 48-р от 19.04.2016 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая / выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Государственного бюджетного учреждения «Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» (ГБУ ««Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов»»),
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

18 мая 2016 г. с 09 час. 40 мин. до 14 час. 30 мин.; 01 мая 2015г. с 14 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин.; Продолжительность 7 час. 05 мин.

"__" __ 20__ г. с __ час. __ мин. до __ час. __ мин. Продолжительность __

"__" __ 20__ г. с __ час. __ мин. до __ час. __ мин. Продолжительность __

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или и осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 15 рабочих дней (с 04.05.2016 г. по 01.06.2015 г.)
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Курганской области в Кетовском, Белозерском районах

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Копию распоряжения/приказа о проведении проверки получил(а) (заполняется при проведении выездной проверки) 19.04.2016 г. в 13 час. 20 мин. и лично при проведении плановой выездной проверки 18.05.2016 г. в 9 ч 40 мин. законный представитель директор ГБУ ««Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» Мыльников Евгений Александрович.

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:
не согласуется

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо (а), проводившие проверку: Голубева Татьяна Анатольевна ведущий специалист-эксперт отдела эпидемиологического надзора Управления Роспотребнадзора по Курганской области; Чижова Любовь Аркадьевна специалист-эксперт отдела эпидемиологического надзора Управления Роспотребнадзора по Курганской области; старший специалист 1 разряда Виноградова Ирина Юрьевна; Подборнов Алексей Леонтьевич врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курганской области в Кетовском, Белозерском районах».

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества (в случае если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

Законный представитель директор ГБУ «Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» Мыльников Евгений Александрович

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

- 18.05.2016г. в 11ч. 00 мин. при проведении плановой выездной проверки Государственного бюджетного учреждения «Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» (ГБУ «Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов»), расположенного по адресу: 641300, Курганская область, Кетовский район, с. Лесниково, проспект студенческий 1 выявлены нарушения а именно:

- п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.6.3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в пекарском цехе для раскатки теста (сырая продукция) для изготовления пирогов и кондитерских изделий (печенье, булочки), а также для их хранения после выпечки (готовая продукция) используются два стола с маркировкой «готовая продукция», что не исключает возможности контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;

- п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.8.20. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в холодильнике цеха холодных закусок осуществляется хранение нарезанного лука-репки, натертой свежей моркови, предназначенных для приготовления соуса на ужин (раздача в 18-00);

- п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.14.14. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 суточные пробы биточки из говядины и соус белый (приготовлены на обед 16.05.2016г.), шницель из говядины и соус белый (приготовлены на обед 17.05.2016г.) отобраны в одну емкость;

- п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного

проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму их работы», п.п.7.17., 7.29. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 осуществляется хранение пищевых продуктов без маркировочных ярлыков с указанием срока годности продукции: в складе для хранения овощей - свеклы (в коробках), лука-репки (в сетках); в морозильной камере для хранения рыбы (склад №1) - рыбы свежемороженой без тары поставщика;

- п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму их работы», п.п.7.17. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в морозильной камере для хранения рыбы (склад №1) осуществляется хранение рыбы свежемороженой без тары поставщика;

- п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму их работы», п.6.5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в складе №2 для хранения сыпучих продуктов осуществляется совместное хранение разделочных досок для сырой и готовой продукции: доски с маркировкой «овощи сырые», «мясо сырое», «рыба сырая», «сыр»;

- п.8.4. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму их работы», п.6.21. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в рабочих инструкциях о правилах мытья посуды в моечной для кухонной посуды не указано используемое моющее средство, его концентрация, в моечной для столовой посуды - используемое моющее средство.

Административное правонарушение допущено шеф-поваром Дмитриевой Натальей Михайловной,

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): -
- нарушений не выявлено.

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):



Виноградова
(подпись проверяющего)

Мол
(подпись уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: приложение №1 к акту №15-09/41 от 01.06.2016 г.; предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил №15-09/13 от 01.06.2016 г.; протоколы лабораторных исследований №151,152,153,154,155,156,157,158,159 от 17.05.2016 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:
Ведущий специалист-эксперт
Специалист-эксперт
Старший специалист 1 разряда

Виноградова
Голубева Т.А.
Чижова Л.А.
Виноградова И.Ю.

Голубева Т.А.
Чижова Л.А.
Виноградова И.Ю.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

✓ директор ООО "Лесничовский ДИУ"
Мельников Е.А.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 1 » июне 2016 г. ✓
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: Мол
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)

Государственное бюджетное учреждение «Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» располагается в отдельно стоящем здании, построенном по типовому проекту. Территория учреждения благоустроена, подъездные пути имеют твердое асфальтовое покрытие.

Водоснабжение-централизованное. Имеется разводящая сеть с подводкой воды во все помещения учреждения. Канализация центральная. Отопление централизованное. В качестве теплоносителя в системе центрального отопления используется вода.

Представлен договор на оказание услуг по вывозу твердых бытовых отходов № 2 от 15.01.2016г, вывозу жидких бытовых отходов.

Освещение естественное и искусственное, Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре, на момент проверки находится в исправном состоянии.

Медицинская деятельность осуществляется на основании лицензии № ЛО-45-01-001544 от 09.02.2016г., выданной департаментом здравоохранения Курганской области,

Общая вместимость ГБУ «Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» - 110 мест. На момент проведения контрольно-надзорного мероприятия в учреждении находится 107 постоянно проживающих престарелых и инвалидов. Количество персонала-107 человек.

На первом этаже расположено приемно-карантинное отделение. В состав данного отделения входит изолированный вход, холл, помещение для осмотра, комната для переодевания, санитарный узел, санитарная комната, изолятор. Прием пациентов ГБУ Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» осуществляется в приемно-карантинном отделении. На каждого поступающего пациента требуется медицинская карта амбулаторного больного, справка об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания, сведения о результатах обследования на туберкулез, результаты лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекций передающихся половым путем, сведения о профилактических прививках. Выборочно проверено 24 медицинских карты замечаний не выявлено. При поступлении в учреждение проживающие осматриваются на наличие педикулеза, в дальнейшем осмотр проводится один раз в 10 дней согласно графика, результаты осмотра вносятся в журнал осмотра на педикулез. При выявлении педикулеза проводится обработка, противопедикулезная укладка укомплектована, имеются инсектицидные средства. Поступающие помещаются в палату (на 2 койки) приемно-карантинного отделения. С начала 2016г. И на момент проведения проверки (18.05.16г.) поступило 5 человек.

Журнал регистрации инфекционных заболеваний (ф.60) ведется. Случаев острых кишечных и воздушно-капельных инфекций в течении последних 2-х лет в интернате не регистрировалось.

Проживающие престарелые и инвалиды, сотрудники учреждения проходят один раз в год профилактические медицинские осмотры на наличие признаков заболевания туберкулезом (рентгено или флюорографическое обследование) в соответствии СП 3.1.2.3.114-13 «Профилактика туберкулеза». Медицинские осмотры пациентов проводятся на базе ГБУ «Кетовская ЦРБ».

Проведение профилактических прививок против инфекционных болезней сотрудникам, проживающим престарелым и инвалидам, составление заявок на медицинские иммунобиологические препараты проводится на базе ГБУ «Кетовская ЦРБ» (Лесниковская амбулатория).

В целях проведения профилактической дезинфекции в учреждении имеются следующие дезинфицирующие средства: «Дюльбак ДТБЛ», «Део-хлор», «Ди-Хлор-Экстра», «Хлорамин». Дезинфекционные препараты хранятся в заводской упаковке, в специально отведенном месте. На каждый препарат имеются сертификаты соответствия и методические указания по их применению. Имеются отдельные емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств, используемых для обработки различных объектов.

Емкости с дезинфицирующими растворами снабжены крышками и имеют четкие надписи с указанием средства, его концентрации, назначения, даты приготовления. Осуществляется оперативный контроль концентраций рабочих растворов дезинфицирующих средств при помощи индикаторов экспресс-контроля серии «Дезиконт».

В учреждении функционируют процедурный, перевязочный, физиотерапевтический кабинеты, кабинет приема врача терапевта. Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с функциональным назначением.

Поверхность медицинской мебели выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих, дезинфицирующих средств.

Раковины оборудованы локтевыми смесителями и дозатором с жидким (антисептическим) мылом и растворами антисептиков.

Процедурный кабинет оборудован необходимым инвентарем: инструментальным столом, кушеткой, шкафом для медикаментов, холодильником. Текущие уборки в медицинских кабинетах проводятся по режиму бактериальной инфекции. Для проведения инъекций в наличии имеются шприцы однократного применения, срок их годности до января 2021 года. После использования шприцы дезинфицируются в 2% растворе «Дюльбак ДТБЛ» в течение 60 минут в соответствии с инструкцией. После дезинфекции шприцы помещаются в желтые пакеты с маркировкой отходы класса Б, для сбора инъекционных игл используются одноразовые непрокальваемые влагостойкие контейнеры, которые заполняются в течении 72 часов, или не более чем на $\frac{3}{4}$ объема емкости, затем перемещаются в помещение для временного хранения медицинских отходов до последующего вывоза к месту обезвреживания. Договор на вывоз и утилизацию отходов класса Б заключен с ГБУ «Курганская больница №2» №12 от 25.01.2016 года. Для проведения инъекций применяются стерильные салфетки в индивидуальной упаковке, срок сохранения стерильности до октября 2019 года.

Дезинфекция медицинского инструментария (лотки, пинцеты, шпателя) проводится в 2% растворе «Дюльбак ДТБЛ» в течение 60 минут в соответствии с инструкцией. Каждая партия обработанного инструментария проверяется на скрытую кровь и на остатки щелочных компонентов моющих средств, положительных проб не отмечалось.

Медицинский инструментарий стерилизуется в воздушном стерилизаторе, при режиме 180°, экспозиция 60 мин. Химический контроль работы стерилизующей аппаратуры проводится индикаторами серии «Стериконт», которые закладываются в 5-ти контрольных точках. Документация по стерилизации ведется соответственно учетной формы № 257/у.

Медицинский персонал обеспечен спецодеждой и средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки) в достаточном количестве. Для обработки рук персонала используется мыло с дезинфицирующим эффектом «Чистый город», кожный антисептик «Эко-брыз».

Для обеззараживания воздуха с целью снижения уровня бактериальной обсемененности и создания условий для предотвращения распространения возбудителей инфекционных болезней, в учреждении установлены ультрафиолетовые бактерицидные облучатели закрытого типа (ОрБН 2x15-01 «Кама - ВНИИМП-ВИТА») в количестве 5 штук. Учет продолжительности работы бактерицидных ламп ведется, по мере выработки ресурса лампы заменяются. С персоналом проведен необходимый инструктаж по эксплуатации бактерицидных облучателей, проведение которого задокументировано в специальном журнале.

Генеральные уборки помещений проводятся в соответствии графика с применением моющих и дезинфицирующих средств. Смена постельного белья и одежды проводится не реже 1 раза в неделю или по мере загрязнения. В процедурном кабинете для оказания первой медицинской помощи укомплектована медицинская аптечка, препараты противошоковой терапии, препаратов с истекшим сроком годности нет.

При объективном осмотре бытовых насекомых нет, следов жизнедеятельности грызунов не обнаружено. Заключен договор на проведение дератизационных и

дезинсекционных работ с ООО «Курганский центр дезинфекции» № 267 от 18.12.2016года.

Сбор грязного белья производится в клеенчатые мешки, имеющие маркировку, и передаются в прачечную. Обработка мешков осуществляется дезсредствами работниками прачечной. Прачечная расположена на территории учреждения, имеет следующие помещения: помещение для приема и сортировки грязного белья, оборудована, постирочный цех белья, сушильное помещение, склад для временного хранения чистого белья оборудован стеллажами, а так же комната для персонала, санузел, помещение для хранения моющих средств. Для выдачи чистого белья имеется отдельный вход в помещение для хранения чистого белья. Отделка помещений прачечной соответствует требованиям СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных».

Персонал, работающий с грязным бельем, обеспечен санитарной одеждой. Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован. Хранение производится в специально выделенных местах.

Все отходы «класса Б» подвергаются дезинфекции на местах первичного сбора. Для дезинфекции используются средства, разрешенные к применению для этих целей. В местах образования сбор отходов класса Б (резиновые перчатки, салфетки для инъекций) после дезинфекции, собираются в пакеты желтого цвета, для игл имеются герметичные не прокалываемые пластиковые емкости. Сбор медицинского инструментария однократного применения (шприцы) после дезинфекции осуществляется в пакеты желтого цвета и временно хранится в помещении для временного хранения отходов «класса Б», имеющем доступ для лиц, ответственных за обращение с опасными отходами.

Обработка личных вещей проживающих, постельных принадлежностей в случаях заболевания инфекционными болезнями, при выписке их учреждения проводится в дезинфекционной камере ВФЭ – 2/0,9-0,1 СЗМО, режим и поточность обработки соблюдается. Контроль работы дезинфекционной камеры проводится в ежедневном режиме с использованием контактных термометров, измерения с использованием максимальных термометров проводится два раза в месяц, с использованием биотестов один раз в квартал по договору, отклонений температурного режима от заданных параметров дезинфекции не выявлено.

Укладка для обработки пациентов, пораженных педикулезом, укомплектована, имеются противопедикулезные средства «Чемеричная вода», срок годности до 11.2017 года.

При субъективном осмотре бытовых насекомых и следов жизнедеятельности грызунов не обнаружено. Для проведения мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами заключен договор со специализированной организацией.

Столовая ГБУ «Лесниковский дом интернат для престарелых и инвалидов» располагается в одноэтажном здании в кирпичном исполнении.

Пищеблок учреждения включает в себя: обеденный зал на 56 посадочных мест, варочный, мясо-рыбный, хлебный, пекарский цеха, цех первичной обработки овощей, цех холодных закусок, моечные для столовой и кухонной посуды, 3 склада для хранения продуктов, склад для хранения суточного запаса продуктов, комнату отдыха с душевой, санитарный узел для сотрудников пищеблока.

Перед входом в столовую для соблюдения правил личной гигиены проживающими установлены две раковины для мытья рук, два электрополотенца, два дозатора с кожным антисептиком «Дезисофт».

Установленное технологическое оборудование, находится в рабочем состоянии. Производственные столы, холодильное оборудование, кухонная посуда, разделочный инвентарь промаркированы.

В каждый производственный цех оснащен подводкой холодной и горячей воды, установлены раковины для мытья рук.

Для хранения хлеба в помещении хлебного цеха выделен шкаф с вентиляционными отверстиями, при проведении уборки используют 1% раствор уксусной кислоты, инструкция по приготовлению имеется.

Обработка яиц проводится в мясо-рыбном цехе, для этих целей выделен отдельный стол. Для обработки яйца, в качестве дезинфицирующих средств, применяются 0,5% раствор хлорамина и 0,015% раствор «Ди-хлор-экстра», имеются рабочие инструкции по обработке (для каждого дезинфицирующего препарата), мерные емкости для приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.

На дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в пекарском цехе для раскатки теста (сырая продукция) для изготовления пирогов и кондитерских изделий (печенье, булочки), а также для их хранения после выпечки (готовая продукция) используются два стола с маркировкой «готовая продукция», что не исключает возможности контакта сырых и готовых к употреблению продуктов (нарушение п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.6.3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

На дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в холодильнике цеха холодных закусок осуществляется хранение нарезанного лука-репки, натертой свежей моркови, предназначенных для приготовления соуса на ужин (раздача в 18-00), что является нарушением п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.8.20. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

Моечная для кухонной посуды оснащена двумя ваннами с подводкой холодной и горячей воды, моечная для столовой посуды 6-ти секционной ванной, оснащенной смесителем с душевой насадкой.

На дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в рабочих инструкциях о правилах мытья посуды в моечной для кухонной посуды не указано используемое моющее средство, его концентрация, в моечной для столовой посуды - используемое моющее средство (нарушение п.8.4. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.6.21. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»).

Суточные пробы хранятся в холодильнике 48 часов при температуре +5⁰С, ведется журнал температурного режима.

На дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 суточные пробы биточки из говядины и соус белый (приготовлены на обед 16.05.2016г.), шницель из говядины и соус белый (приготовлены на обед 17.05.2016г.) отобраны в одну емкость (нарушение п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.14.14. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»).

На все приготавливаемые блюда имеются технологические карты.

Хранение продуктов осуществляется в складах, оснащенных стеллажами, морозильными и холодильными камерами. При хранении пищевых продуктов соблюдаются условия и сроки реализации продуктов, правила товарного соседства.

На дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 осуществляется хранение пищевых продуктов без маркировочных ярлыков с указанием срока годности продукции: в складе для хранения овощей - свеклы (в коробках), лука-репки (в сетках); в морозильной камере для хранения рыбы (склад №1) - рыбы свежемороженой без тары поставщика (нарушение п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.п.7.17., 7.29. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

На дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в морозильной камере для хранения рыбы (склад №1) осуществляется хранение рыбы свежемороженой без тары поставщика (нарушение п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.п.7.17. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

На дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в складе №2 для хранения сыпучих продуктов осуществляется совместное хранение разделочных досок для сырой и готовой продукции: доски с маркировкой «овощи сырые», «мясо сырое», «рыба сырая», «сыр» (нарушение п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.6.5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

Для проведения текущей дезинфекции в помещениях пищеблока используется «Део-хлор». Имеются методические рекомендации по применению данного средства, на основе которых разработаны рабочие инструкции по приготовлению и применению рабочих растворов. Емкости для хранения дезинфекционных растворов с четкой маркировкой: указаны процентное содержание активное действующего вещества, дата приготовления, назначение. Выделен отдельный уборочный инвентарь для уборки производственных, складских помещений, туалета, хранение упорядочено.

Созданы условия для соблюдения личной гигиены сотрудниками, для мытья рук используется жидкое мыло с антибактериальным эффектом «Чистота», имеется душевая кабина. На двери туалета для сотрудников имеется памятка «Сними санитарную одежду», в коридоре - вешалка для санитарной одежды. Санитарной одежды достаточно, хранение санитарной и верхней одежды сотрудников пищеблока организовано.

На пищеблоке ведутся журналы бракеража сырой и готовой продукции, «Здоровье», контроля за температурным режимом холодильного оборудования, С-витаминизации. Замечаний по ведению журналов не выявлено.

Представлена программа производственного контроля за соблюдением требований санитарного законодательства на пищеблоке ГБУ «Лесниковский дом интернат для

престарелых и инвалидов» от 11.01.2016г. Представлены договора по проведению производственного контроля, протокола лабораторных исследований.

Для хранения овощей имеется овощехранилище, оснащенное стеллажами. Ведется учет температурного режима хранения овощей. Для уборки в овощехранилище выделен отдельный уборочный инвентарь.

Для сбора твердых бытовых отходов на асфальтированной площадке установлены 4 емкости (баки) с крышками.

В ходе проведения проверки был осуществлен отбор проб:

- согласно протоколу лабораторных исследований №151 от 17 мая 2016г вода централизованной системы водоснабжения из распределительной сети по проведенным микробиологическим исследованиям соответствует требованиям п.3.3. Таблица 1 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
- согласно протоколу лабораторных исследований №151 от 17 мая 2016г вода централизованной системы водоснабжения из распределительной сети по проведенным санитарно-гигиеническим исследованиям соответствует требованиям п.3.4.1. Таблицы 2, п.3.5. Таблицы 4 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»
- согласно протоколу лабораторных исследований №152 от 17 мая 2016г мясное блюдо-котлета из говядины на термообработку по проведенным видам исследований микробиологических показателей соответствует требованиям Приложения 1, п.1.9.15.12., СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.»
- согласно протоколу лабораторных исследований №153 от 17 мая 2016г котлета по проведенным видам исследований микробиологических показателям соответствует требованиям Приложения 1, Приложение 2 п.1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- согласно протоколу лабораторных исследований №154 от 17 мая 2016г -обед из 3-х блюд по проведенным видам санитарно-гигиенических исследований калорийность представленного обеда соответствует требованиям МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».
- согласно протоколу лабораторных исследований №155 от 17 мая 2016г. Смывы на наличие золотистого стафилококка, бактерий группы кишечной палочки отобраны в процедурном кабинете на качество текущей санитарной обработки соответствуют требованиям Главы 1 п.11.1., Главы 2 п.3.4. и Главы 3 п.1.2. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»
- согласно протоколу лабораторных исследований №156 от 17 мая 2016г. Посев воздуха во время работы процедурного кабинета по проведенным видам микробиологических исследований соответствует требованиям Главы 1 п.6.8., Приложения 3 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»
- согласно протоколу лабораторных исследований №157 от 17 мая 2016г. смывы на наличие бактерий группы кишечной палочки отобраны на пищеблоке на качество текущей санитарной обработки соответствуют требованиям п.5.11., п.5.12., п.5.13., п.5.14 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- согласно протоколу лабораторных исследований №158 от 17 мая 2016г. Раствор «Део-хлор» 0,015% по проведенным видам санитарно-гигиенических исследований концентрация активного хлора соответствует требованиям МУ 113/355-09 «Методические указания по применению дезинфицирующего средства «ДЕО-ХЛОР»;
- согласно протоколу лабораторных исследований №159 от 17 мая 2016г. 2% раствор «Дюльбак ДТБЛ» по проведенным видам санитарно-гигиенических исследований

концентрация активного вещества соответствует инструкции №8 от 2005г. По применению средства Дюльбак ДТБЛ (Дюльбак макси) фирмы ПФХ СНС, Франция, для целей дезинфекции и предстерилизационной очистки.

Медицинский осмотр персоналом пройден в полном объеме, согласно Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда).

Ведущий специалист-эксперт
Специалист-эксперт
Старший специалист 1 разряда



Голубева Т.А.
Чижова Л.А.
Виноградова И.Ю.